第3回地産地消給食等メニューコンテスト
農林水産省生産局長賞（学校給食・社員食堂部門）

受賞者：医療法人財団五省会介護老人保健施設みどり苑
メニュー：秋の地産地消（ごはん、白ねぎのとやまポーク巻き、蕪と富山柿のおすわい、野菜たっぷり豆乳汁）
提供先：介護老人保健施設みどり苑（富山県富山市）

＜メニューの特徴＞

やわらかい白ねぎに薄切りにしたとやまポークを巻くことで、高齢者でもかみ切りやすいように工夫をしています。また、豆乳汁には洋風の鰹節といわれるベーコンを使用することで味にこくを出し、野菜をたっぷり食べる汁物として提供しています。

＜取組内容＞

1　生産者との連携

○　生産者との料理教室を開催し、食を通じた学習・交流を実施。

○　施設内行事で地元野菜の直売コーナーを設け、生産者との連携を深めています。

○　職員が生産者のほ場で農業体験を実施するなど、地域農業への理解に取り組んでいます。

2　地場農産物の情報提供

○　地場野菜や米の試食会を開催し、地場産物を活用した料理レシピの配布を行うなど、地場産物の情報を提供しています。

苑行事で地場野菜の直売を実施

地場野菜のレシピ集の作成・配布

＜最近の取組について＞

○　年に2回開催するみどり苑の行事では、地場野菜の直売コーナーを設置しています。
　この取組は、入所者と生産者を繋げる場となっています。

○　地元産食材でつくる全国各地の郷土料理の試食会を実施し、入所者の方々や、その家族に提供しています。
　昨年度は東北地方の郷土料理を販売し、売上の一部を被災地への支援に役立てました。

○　毎月１回、地域でとれた野菜や米を給食の材料として使用しており、地域農業の活性化に寄与しています。

地元産野菜の直売コーナー

チャリティーメニューの販売

地元産食材を使用した弁当の紹介

地元産食材を使用した弁当

○　地元産食材を弁当にしています。
　この弁当には地元産食材の情報を付け、地域の方々や入所者のご家族に提供しています。
　また、今年度から通所利用者の方々を対象に配食サービス事業を開始しました。

○　若い世代の職員を中心に、地産地消に貢献できる人材づくりに力を入れています。
　毎月1回開催しているシェフを招いた料理教室や富山県の地産地消イベントへの参加を通して、地域農業への理解を深めています。

地元のシェフを招いての料理教室

地産地消イベントに参加

平成24年11月作成